

Crostatine con crema pasticceria e fragole

Le crostatine alla frutta sono quei piccoli pasticcini freschi, colorati e spensierati che arricchiscono i nostri momenti di piacere. Oggi vi propongo quelle con la crema pasticceria (un must) e le fragole, semplici semplici.

Ingredienti:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 150 grammi di burro
- 1 uovo + 1 tuorlo
- fragole fresche q.b. *Lavate*
- crema pasticceria q.b. (vedere ricetta QUI). *Preparata prima e fredda*

Procedimento:

In una ciotola capiente versatevi la farina, lo zucchero a velo e la fecola. Mischiateli con una frusta a mano.

Aggiungetevi il burro quasi fuso, l'uovo intero più un tuorlo. Impastate per bene avendo cura di amalgamare il tutto. L'impasto vi risulterà molto morbido e appiccicoso. E' corretto così. Formate una palla e mettetela a riposare in frigorifero per circa 1 ora coperta da pellicola trasparente.

Trascorsa l'ora di riposo, riprendete la pasta e stendetela in stampini o pirottini in metallo o in silicone (tipo pasticcini) aiutandovi con le sole mani e dita infarinate. Bucherellate ogni crostatina con la forchetta per evitare che si formino delle bolle d'aria durante la cottura. Infornatele a 180° C per circa 15/20 minuti. Lasciatele raffreddare completamente.

Una volta raffreddate versate dentro la crema pasticcera, aiutandovi con una sac a poche. Infine sopra ad ognuna metteteci una fragola o metà di essa.

Per la conservazione ponetele in frigorifero coperte da pellicola.

Enjoy,

Charles.